

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe



Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1950]

Schaltzeichen für Backgut

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

Backgut	Einzusetzen auf Schiebeleiste (s. Abb. 25)	Schalterstellung		Zeit etwa Minuten	Ausschalten u. Speicher- wärme aus- nützen etwa Min.
		 Oberhitze	 Unterhitze		
Hefeteig: Napfkuchen	1	2	3	40	10 bis 15
Plattenkuchen je nach Belag	2	3	3	25 bis 30	5 bis 10
Rührteig: Kastenkuchen oder Springform	1 oder 2	1	3	50 bis 55	10 bis 15
Plattenkuchen	2	2	3	35 bis 40	10
Hohe Form	1	1	3	55 bis 60	15 bis 20
Sandtorte	1 oder 2	0	3	40 bis 50	10 bis 15
Käsetorte	1	2	3	40 bis 50	10 bis 15
Biskuite	1 oder 2	2	2	40 bis 50	10
Tortenböden	2	2	3	30 bis 40	10
Windbeutel	2	2	3	35 bis 40	10
Strudelteig	2	3	3	20 bis 30	5 bis 10
Blätterteig	2	3	3	25 bis 35	5 bis 10
Biskuitrolle	2	3	3	20 bis 25	5
Kleingebäck					
1. Blech	} je nach Art	3	3	20 bis 25	
2. Blech		2	2	10 bis 15	
3. Blech		2	2	10 bis 15	
Kleingebäck das oben nicht bräunen soll	2	0	3		
Aufläufe	2	3	3	25 bis 30	10 bis 15
Eiweiß- und Makronen- massen	3	2	3	30 bis 40	
Meringen Baiser	3	1	3	60	